

Restaurant MILITANT DU GOÛT



Menu
25€

Vendredi,
samedi
et dimanche :
midi & soir
—
lundi midi

*Le temps
du salon MIAM,
trois chefs
gardois labellisés
«Militant du Goût»
vous proposent un
menu valorisant
l'excellence
des produits
du terroir.*

*Apéritif offert
et mise en bouche du moment*

ENTRÉES

- Terrine de Pélardon et truite fumée du lac de Villefort
- Croquant de rillettes de taureau safrané, compotée d'oignon doux des Cévennes à la figue
- Opéra de Foie gras et châtaigne au miroir de vin des Costières, chutney fruits rouges et pousses d'hiver.

PLATS

- Déclinaison sur la viande de Camargue AOC
- Grasille de taureau pavé os à la moelle sauce au vin de pays des Cévennes
- Chausson de brandade à l'anis, jus d'herbes au citron et semoule de petit épeautre
- Cabillaud étuvé en croûte de chorizo, riz de Camargue aux trois couleurs, émulsion de curcuma

DESSERTS

- Duo aux marrons confits et entremets aux fruits secs
- Financier à la myrtille et aux olives confites, chantilly-caramel et fleur de sel de Camargue
- Pomme du Vigan Rôtie au Coeur de pain d'épices, coulis de nougat des Fumades.

Mignardises offertes

Vins gardois sélectionnés parmi les exposants du salon - Café en supplément



MENUS ORCHESTRÉS PAR LES RESTAURATEURS SUIVANTS :

Jean Chevalier *de l'hôtel restaurant Le Riche* 42, Place Pierre Semard 30100 Alès – 04 66 86 00 33
Jean-Philippe Delaforge et Valentin Lerch *de l'Exaequo* 11, rue Bigot 30900 Nîmes – 04 66 21 71 96
Laurent Maire *chef de cuisine à domicile* 06 70 14 60 22

